

Penentuan mutu produk pasta ikan



Daftar isi

Daftar isi..... i

1 Pendahuluan..... 1

2 Bahan 1

3 Peralatan 1

4 Prosedur 1





Penentuan mutu produk pasta ikan

1 Pendahuluan

Kwalitas produk pasta ikan ditentukan secara obyektif dengan pengukuran kekuatan gel dan uji organoleptik dengan "Folding Test" dan uji Gigit.

Kwalitas produk ini ditentukan oleh beberapa faktor yaitu : jenis bahan baku, kondisi bahan baku, teknik pengolahan dan kadar air produk akhir. Di samping ini teknik penyimpanan dan distribusi juga dapat mempengaruhi kualitas produk.

2 Bahan

- 1) Garam
- 2) Air
- 3) Tepung kentang
- 4) Surimi beku

3 Peralatan

Peralatan yang digunakan antara lain :

- 1) LFRA - *Stevens Textur Analyser*.
- 2) Cetakan produk 2 macam yaitu : uji kekuatan gel dengan diameter 3,0 cm dan tinggi / tebal 2,5 cm.
- 3) Untuk uji organoleptik dengan ukuran diameter 3,0 cm dan tinggi/ketebalan 0,3 cm.
- 4) *Water bath*.
- 5) Pisau.
- 6) Wadah-wadah plastik.

4 Prosedur

4.1. Persiapan contoh

- 1) Gel dibuat dengan menggunakan surimi yang telah dilelehkan.
- 2) Tambahkan 3 % garam dan 30 % air dingin. Aduk dengan mesin pelumat (*grinder*) selama 25 menit. Pertahankan suhu surimi selalu berada dibawah 10 °C.
- 3) Tambahkan tepung kentang sesuai tingkatan mutu produk dengan ketentuan :
Grade AA tidak ditambahkan tepung kentang.
Grade A ditambahkan 3 % tepung kentang dan

Grade B ditambahkan 5 % tepung kentang.

- 4) Masukkan pasta yang diperoleh kedalam cetakan yang terbuat dari Polyvinylidene Clorida ukuran diameter 3,0 cm dan tinggi 2,5 cm untuk uji kekuatan gel diameter 3,0 cm dan tinggi 0,3 cm untuk uji organoleptik (*Folding Test* dan uji Gigit).
- 5) Panaskan produk dalam *water bath* pada suhu 90°C selama 40 menit.
- 6) Dinginkan dalam air dingin dan letakkan pada suhu ruang selama 18 – 40 jam, lalu lakukan pengamatan terhadap kondisi produk pada suhu kamar sebanyak 5 kali ulangan.

4.2 Uji ketahanan gel dengan Steven LFRA *Teksture Analyzer*

- 1) Siapkan alat pada tempat yang kuat dan permukaan yang datar.
- 2) Hubungkan alat dengan sumber listrik kemudian hidupkan tombol merah (*supply*) tunggu beberapa menit sampai kondisi alat stabil.
- 3) Atur angka digital beban (*load*) sampai menunjukkan angka 0000 dengan menggunakan tombol "zero"
- 4) Lakukan kalibrasi dengan menggantungkan probe kalibrasi dengan standar berat beban maksimal 1000 g. Tunggu beberapa menit sampai angka pada penunjuk digital menunjuk angka 1000 g.
- 5) Lepaskan kembali probe kalibrasi sehingga dalam tempo 60 menit angka digital akan menunjukkan kembali angka nol (000) yang berarti alat dalam kondisi baik dan akurat.
- 6) Atur jarak yang akan digunakan dalam pengujian
- 7) Atur kecepatan penetrasi sesuai dengan yang akan digunakan dengan memutar tombol SPEED.
- 8) Tentukan jenis uji yang akan digunakan dengan menggunakan tombol hitam yang mempunyai 3 pilihan yaitu cycle, normal dan hold.
- 9) Letakkan contoh yang telah disiapkan pada meja contoh dengan jarak permukaan contoh dengan probe minimal 1 cm.
- 10) Tekan tombol start hitam, maka peralatan akan bekerja.

4.3 Uji Organoleptik

Uji ini meliputi uji lipat dan uji skoring.

4.3.1. Uji Lipat

- 1) Contoh sudah disiapkan dengan diameter 3,0 cm, rapihkan contoh dengan meratakan permukaan atas bawah dan siapkan sebanyak 5 lembar (sebagai ulangan) untuk tiap contoh.
- 2) Tiap-tiap lembar dilipat kemudian diamati tiap kerusakannya (pecah atau robek) bila dilipat dua atau dilipat empat.
- 3) Kondisi contoh pada waktu dilipat akan menentukan mutu produk seperti di bawah ini:

No.	Spesifikasi	Grade
1.	Kelima contoh tidak rusak bila dilipat empat.	AA
2.	Salah satu robek sedikit dari kelima contoh bila dilipat empat.	A
3.	Salah satu contoh robek sedikit dari kelima contoh bila dilipat dua.	B
	Contoh rusak bila dilipat dua.	C
	Contoh pecah menjadi dua potong bila dilipat dua.	D

4.3.2. Uji Skoring

Uji skoring menggunakan "Score Sheet" Surimi beku (lihat lampiran Score Sheet)













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id